



旬の時期 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

お問い合わせ先 A 下飯沼栗生産販売組合 [TEL/029-292-8561] 〒311-3154 東茨城郡茨城町下飯沼 648-1



茨城町 門外不出の技術、
「1穂1果」の
最高級栗
飯沼栗

- おすすめポイント
- 「1穂1果」を
目指す栽培技術に
よる丸く大きな果実
 - 「冷温貯蔵技術」
による強い甘みと
優れた食味
 - 洗浄や3回の
徹底した選別選果
による美しい外観

長い歴史と信頼。
味・外観ともに最高級

飯沼栗は、栗の最高級品と評価され、都内の高級果実店、大手百貨店、高級料理店等で使用されています。

これまでに、「第26回全国くり研究大会全栗連会長賞（2006年）」をはじめ数多くの賞を受賞し、2017年には栗として日本で初めて「地理的表示（GI）保護制度」に認定されました。

長い年月をかけ創り上げてきた特別な栽培技術と、組合員が一丸となった手間を惜しまない丁寧な作業により生産される飯沼栗は、大きさ、外観、甘み、食味、全てが別格です。

手間を惜しまない
独自の生産技術

茨城町の下飯沼地区で生産されている飯沼栗（品種・石鎚）。概ね10月下旬頃～11月中旬頃に出荷されます。通常1つの穂に3つの果実が入ることを、門外不出の技術により「1穂1果」を目標とした栽培をしており、丸く大きな果実が特長の一つです。

収穫適期になると自然と落下するため日焼けや虫害を防ぎます。毎日落ちた栗を拾い、収穫後、果実を水洗い洗浄することにより、果実の座部の汚れをなくし、光沢のある外観に。1回目の選果後、果実にオガ粉をまぶした状態で、品質を劣化させずに糖含量を増加させる「冷温貯蔵技術」により約1か月間貯蔵することで、甘みが強く、優れた食味となります。

貯蔵完了後、2回の選果を行い、独自の出荷規格による等級階選別を経て、市場に出荷されます。

代表的な8品種を紹介。手間暇かけて栽培した自慢の逸品です。

A 笠間市 B 土浦市 C かすみがうら市 D 茨城町



栗平 (りへい)
粉質の果実は甘さがあり、肉質が良く、蒸し栗におすすめ。



人丸 (ひとまる)
小粒でつやが良い。果肉は甘みが強くホクホクで、焼き栗に向いている。



ぼろたん
でん粉質が豊富で、甘みがあり、ホクホクとした食感。洗皮がぼろっと簡単にむけます。



丹沢 (たんざわ)
早生栗の代表格。果肉は大きく、鮮やかな黄色で、甘露煮や菓子などの加工品にぴったりです。



岸根 (がね)
晩生種の代表的な品種。高品質で、甘みがあります。貯蔵性も高く、加工にも適しています。



石鎚 (いしづち)
赤褐色で光沢のある果皮が特長。大きくて甘みがあり、食味はなめらかです。



銀寄 (ぎんよせ)
粒が大きく暗褐色で形が扁平。果実は粉質で甘みが強く、風味がとても豊か。



筑波 (つくば)
粉質の果肉は甘みが強く、香り豊か。鬼皮に光沢があり、ゆでくりや洗皮煮に適しています。

Column なるほど納得! いばらき食材の知恵袋

簡単＆スムーズ!
ぼろたんのむき方。



半分にした状態、もしくは切れ目を入れた状態の「ぼろたん」を、沸騰したお湯で2～3分ゆでましょう。その後、お湯から出して、熱いうちに手で皮をむくと、洗皮も一緒にぼろっとはがれます。むいた実は生なので、栗ごはんなどに調理して召し上がってください。

旬の時期	9月			10月		
	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
丹沢	★★★★					
ぼろたん	★★★★					
人丸		★★★★				
栗平			★★★★			
筑波			★★★★			
銀寄			★★★★			
石鎚				★★★★		
岸根					★★★★	

- お問い合わせ先
- A JA常陸 [TEL/0296-74-4702] 〒309-1632 笠間市飯合146
 - B JA水郷つくば [TEL/029-823-7001] 〒300-0048 土浦市田中1-1-4
 - C 志土庫園芸農業協同組合 [TEL/029-897-0211] 〒300-0121 かすみがうら市穴倉4449-3
 - D 下飯沼栗組合 [TEL/029-292-1083] 〒311-3154 東茨城郡茨城町下飯沼1077
- *品種については各組合にお問い合わせ



サイズ目安 3L-32g~25g、2L-24g~20g、L-19g~15g ※JA常陸のサイズ基準です